

SELECTYS LA MARQUISE

Levadura para la elaboración de vinos espumosos

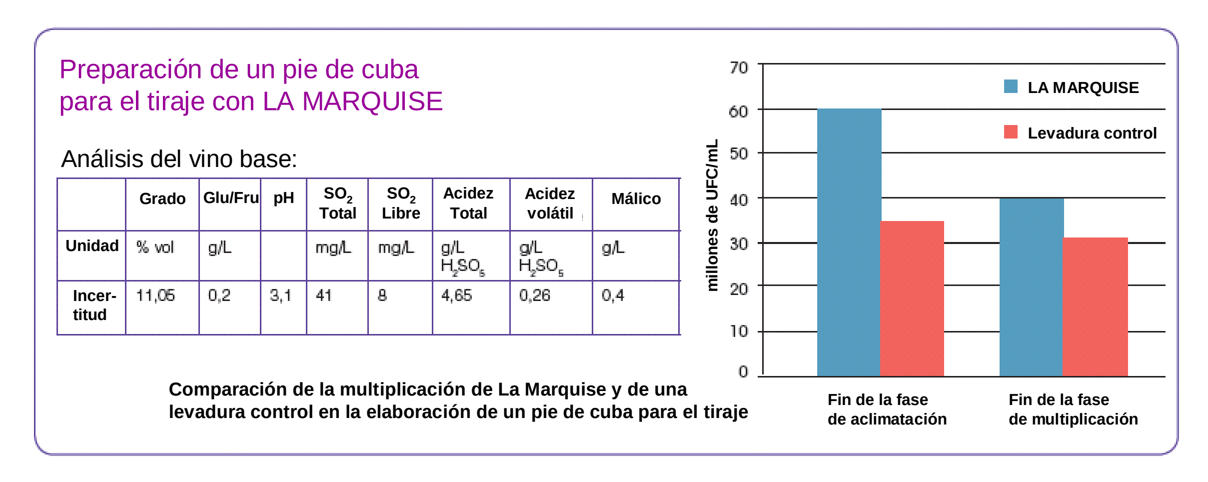
CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA MARQUISE es una levadura *Saccharomyces cerevisiae galactosa*, seleccionada por sus excelentes propiedades fermentativas y por su capacidad para producir vinos espumosos elegantes y equilibrados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

SELECTYS LA MARQUISE posee una muy buena capacidad de multiplicación y lleva a cabo la fermentación alcohólica sin desviaciones, incluso en las condiciones difíciles propias de la elaboración de vinos base (bajas temperaturas, mostos muy clarificados), y también en el caso de uvas con una madurez muy elevada.
Se adapta perfectamente a la toma de espuma, en la preparación de los pies de cuba para el tiraje, en unas muy buenas condiciones de multiplicación, y garantiza la obtención de vinos espumosos de gran calidad.



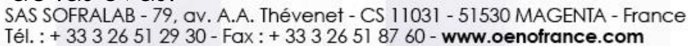
	Grado	Glu/Fru	pH	SO_2 Total	SO_2 Libre	Acidez Total	Acidez volátil	Málico
Unidad	% vol	g/L		mg/L	mg/L	g/L H_2SO_5	g/L H_2SO_5	g/L
Incer-titud	11,05	0,2	3,1	41	8	4,65	0,26	0,4

Comparación de la multiplicación de La Marquise y de una levadura control en la elaboración de un pie de cuba para el tiraje

- Especie: *S. cerevisiae galactose*.
- Factor Killer: Killer K2 positivo.
- Cinética fermentativa: rápida.
- Fase de latencia: media.
- Rango de temperaturas de FA: 10 a 30 °C.
- Resistencia al alcohol: 15.5 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Necesidades de nitrógeno: bajas.
- Producción de SO_2: baja.

Características organolépticas:

SELECTYS LA MARQUISE permite elaborar unos vinos finos y elegantes, respetando la tipicidad de las uvas.







APLICACIONES

- Elaboración de vinos espumosos por el método tradicional, el método ancestral o por el método *charmat*. Lleva a cabo tanto la fermentación alcohólica como la toma de espuma.
- Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos tranquilos, respetando la tipicidad de las uvas.
- Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos tranquilos en condiciones difíciles (bajas temperaturas, mostos muy clarificados, madurez elevada).
- Preparación de pies de cuba para refermentar un vino tras una parada de fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada: 20 g/hL
Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en proporciones equivalentes, a una temperatura entre 35 y 40 °C.
Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37°C.
Dejar reposar 20 minutos y homogeneizar cuidadosamente. Si la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10 °C, añadir directamente el pie de cuba al total de mosto. En caso contrario, doblar el pie de cuba con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.
Para un inicio más rápido en mostos muy fríos, se puede proceder, tras la fase de rehidratación, a una reactivación de 24 horas en un volumen que represente el 1% del volumen final a tratar.
Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Levadura seca activa, emulsionante E491. No contiene OGM.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g - Caja de 20 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura entre 2 y 8 °C. Puede permanecer a temperatura ambiente durante 3 meses (< 25°C). Una vez abierto, utilizar inmediatamente.
Utilizar antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

